

51

Int. Cl.:

A 22 c, 11/00

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

DEUTSCHES PATENTAMT



52

Deutsche Kl.: 53 c, 3/03

10

11

21

22

43

Offenlegungsschrift 2 210 500

Aktenzeichen: P 22 10 500.6-41

Anmeldetag: 4. März 1972

Offenlegungstag: 20. September 1973

Ausstellungspriorität: —

30

Unionspriorität

32

Datum: —

33

Land: —

31

Aktenzeichen: —

54

Bezeichnung: Brat- und Grillwurst

61

Zusatz zu: —

62

Ausscheidung aus: —

71

Anmelder: Pletsch, Berthold, 6792 Ramstein

Vertreter gem. § 16 PatG: —

72

Als Erfinder benannt: Erfinder ist der Anmelder

Prüfungsantrag gemäß § 28 b PatG ist gestellt

DT 2210500

Brat- und Grillwurst

Die Erfindung betrifft die Herstellung von Brat- und Grillwurst mit einem neuartigen ansprechenden Feingeschmack.

Es ist bekannt, z.B. aus der DAS 1 032 650, dem Wurstbrät von Brühwürsten oder dgl. 0,25 % Salbai als natürliches Konservierungsmittel zuzugeben. Man hat auch, unabhängig von der Konservierung, der Brätmasse versuchsweise Käse zugesetzt, um eine neue Geschmacksrichtung für Wurst-erzeugnisse zu erhalten, jedoch ohne Erfolg.

Erfindungsgemäß erhält man Überraschenderweise eine Brat- oder Grillwurst von sehr ansprechendem Geschmack, wenn man in den Kutter nur 0,001 bis 0,004 % Salbai und dem fertigen Brät 8 bis 15 % grob gewürfelten Naturkäse, z.B. Goudakäse, zusetzt. Eine weitere Verbesserung des Geschmacks kann durch Zusatz von bis zu 0,01 % Fenchel zum Brät erfolgen.

Die Erfindung wird nun anhand von Beispielen näher erläutert.

Beispiel I: Bratwurst**Rezept:**

15 kg Rindfleisch (Bullen- oder Fresserfleisch)
7 kg Speck
2,5 kg Backen ohne Schwarte
9 kg Rohreis
19 kg Schweinebäuche
7,5 kg Käse gewürfelt 1/2 cm - Gouda

...2

- 2 -

20 gr Kochsalz
2 gr Pfeffer weiß
4 gr Paprika
1/2 gr Fenchel
1/2 gr Salbai
4 gr Phosphat
3-4 Zehen Knoblauch
60 gr Petersilie oder ein Fertiggewürz

Das Brät wird, wie bei der Brühwurst, mit dem gesamten Salz und Phosphat ausgearbeitet.

Die Bäuche werden in gut gekühltem Zustand durch eine Schrotscheibe gewolft.

Das Gewürz gibt man dem fertigen Brät bei, nach einigen Runden die geschroteten Bäuche und läßt sie bis zu einer Körnung von 4-5 mm durchkuttern.

Diesem bereits fertigen Brät fügt man jetzt die auch gut gekühlten Käsewürfel bei.

Anschließend füllt man das Brät in Schweinedärme. Dann wird, wie gewohnt, abgebrüht und gekühlt.

Beispiel II: Grillwurst

Rezept:

15 kg Rindfleisch (Bullenfleisch/Fresserfleisch)
7 kg Speck
2,5 kg Backen ohne Schwarte
9 kg Roheis
19 kg Schweinebäuche
7,5 kg Käse gewürfelt 1/2 cm (Gouda)

...3

309838/0569

- 3 -

22 gr Nitritpökelsalz
2 gr Pfeffer weiß
4 gr Paprika
1/2 gr Fenchel
1/2 gr Salbai
1 gr Zucker
4 gr Phosphat
3-4 Zehen Knoblauch oder ein Fertiggewürz

Das Brät wird, wie bei Brühwurst, mit dem gesamten Salz und Phosphat ausgearbeitet. Die Bäuche werden in gut gekühltem Zustand durch eine Schrotscheibe gewolft. Das Gewürz gibt man dem fertigen Brät bei, nach einigen Runden gibt man die geschroteten Bäuche auf den Kutter und läßt sie bis zu einer Körnung von 4-5 mm durchkuttern.

Diesem bereits fertigen Brät fügt man jetzt die auch gut gekühlten Käsewürfel bei. Das nun fertige Brät füllt man in Schweinedärme. Dann wie gewohnt räuchern und brühen.

2210500

4

ZELLENTIN u. LUYKEN

Patentanwälte

67 Ludwigshafen/Rhein

Rubenstr. 30

Westpfälzer Fleischwaren

Berthold Pletsch

Ramstein/Pfalz

bpr 1673

3. März. 1972

Z/Rt

P a t e n t a n s p r ü c h e

1. Verfahren zur Herstellung von Brat- oder Grillwurst, dadurch gekennzeichnet, daß man in den Kutter 0,001 bis 0,004 % Salbai und dem Fertigbrät 8-15 % gewürfelten Naturkäse, z.B. Gouda, zusetzt.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß man in den Kutter bis zu 0,005 % Fenchel zum Brät zusetzt.

309838/0569

DERWENT-ACC-NO: 1973-58324U

DERWENT-WEEK: 197340

COPYRIGHT 2008 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Frying or grilling sausage contg
as taste improvers sage, cheese
and opt fennel

PATENT-ASSIGNEE: PLETSCH B[PLEI]

PRIORITY-DATA: 1972DE-2210500 (March 4, 1972)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
DE 2210500 A		DE

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL- DATE
DE 2210500A	N/A	1972DE- 2210500	March 4, 1972

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 2210500 A

BASIC-ABSTRACT:

Frying or grilling sausages are improved by adding to the cutter 0.001-0.004% of sage and subsequently 8-15% cheese cubes, e.g. Gonda. Further improvement of taste can be achieved by adding to the cutter up to 0.005% of fennel.

TITLE-TERMS: FRY GRILL SAUSAGE CONTAIN TASTE
IMPROVE SAGE CHEESE OPTION FENNEL

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D02-A03;